



Z E L F P A S S A T A M A K E N

Ingrediënten: (voor ongeveer 1 liter passata)

- 2 kg pruimtomaten (zoals San Marzano of Roma tomaten)
- 1 eetlepel olijfolie (optioneel)
- 1 teentje knoflook (optioneel)
- Een paar takjes verse basilicum (optioneel)
- Een snufje zout (optioneel)

Benodigheden:

- 4 schone weckpotten of glazen flessen met deksel
- Grote kookpan of kom voor blancheren
- Kom met ijswater
- Scherp mesje
- Passeerzeef
- Kookpan
- Pannenlikker
- Soeplepel
- Trechter
- Eventueel een oven (voor het steriliseren) van je flessen of weckpotten



Z E L F P A S S A T A M A K E N

Bereidingswijze:

1. **Wassen en kruisje snijden:** Was de tomaten goed en snijd aan de onderkant een klein kruisje in de schil. Dat kruisje zorgt dat het vel straks makkelijk loslaat. De onderkant is dus niet waar het steeltje gezeten heeft.
2. **Blancheren:** Breng een pan water aan de kook en zet een kom met ijswater klaar. Doe de tomaten 30 tot 60 seconden in het kokende water. Zodra je het vel bij het kruisje ziet loslaten of omkrullen, kunnen de tomaten uit de pan met kokend water. Schep ze daarna meteen in het ijswater. Door deze temperatuurschok laat het vel bijna vanzelf los. Heb je een waterkoker? Dan kan je ook water koken en dit water in een kom doen en dan daar de ingekruisde tomaten voor 1 a 2 minuten inleggen. Het duurt hier iets langer omdat het water in een kom iets minder heet blijft.
3. **Vel verwijderen:** Trek het vel van de tomaten af, dat gaat nu heel gemakkelijk. Snijd eventueel het kroontje eraf.
4. **Inkoken:** Doe de gepelde tomaten nu in een pan en laat ze op laag vuur zo'n 30 tot 45 minuten zachtjes inkoken tot ze uit elkaar vallen en het vocht wat is ingedampt. Dit kan met een scheutje olijfolie en een teentje knoflook, maar puur kan ook prima. Zelf maak ik altijd pure passata zonder extra ingredienten. Dan bepaal je de smaak later zelf, als je de passata gaat gebruiken. Het kan natuurlijk zijn dat je bij het ene recept wel nog extra zout of knoflook bij je passata wilt doen en bij het andere niet.
5. **Zeven:** Haal de ingekookte tomaten door een passeerzeef. Gebruik een pannenlikker om het allerlaatste beetje tomaat uit de pan te vegen. Zo blijven vel en pitjes achter en houd je een gladde, romige passata over.
6. **Inmaken:** Schep de hete passata in gesteriliseerde weckpotten of flessen. Om minder te knoeien maak ik altijd gebruik van een trechter. Sluit de flessen of potten goed af en kook ze nog zo'n 20 tot 30 minuten in een waterbad in. Zo blijft de passata ongeopend maandenlang houdbaar, op een koele, donkere plek.



Z E L F P A S S A T A M A K E N

Potten en flessen steriliseren

Het is bij het inmaken belangrijk dat je de passata in schone potten of flessen doet. Deze moet je vooraf steriliseren. Door de potten vooraf te steriliseren, verwijder je bacteriën, schimmels en gisten die anders je passata zouden laten bederven. Dit zorgt ervoor dat je inmaak veilig blijft én de passata maandenlang houdbaar zijn. Je kan dit op twee manieren doen:

Optie 1: Kook de potten en deksels 10 minuten in een pan met kokend water en laat ze uitlekken op een schone theedoek.

Optie 2: Zet de potten en deksels (apart van elkaar) op een bakplaat en warm ze op tot op 100 °C